



DR. WEIGERT

SYSTEMATIC HYGIENE

neomoscan®



Schonende
Reinigung für
**wertvollste
Formen**

Perfekte Ergebnisse und optimale Materialschonung bei der
maschinellen Reinigung von Schokoladen- und Pralinenformen

Längere Lebensdauer für Ihre Formen

Maschinelle Reinigung von Schokoladen- und Pralinenformen

Sanfte Reinigung schafft Einsparpotenziale:

Die Reinigung von Schokoladenformen aus z.B. Tritan oder Polycarbonat stellt hohe Anforderungen an Verfahren und Reinigungschemie. Die wertvollen Formen müssen nicht nur effektiv, sondern auch besonders materialschonend gereinigt werden, um ihre langfristige Nutzung im automatisierten Herstellungsprozess sicherzustellen.

Da Hersteller von Dekoren, Pralinen, Schokoladenhohlkörpern oder Tafeln individuelle Formen einsetzen, sind deren Anschaffung und Ersatz oft mit hohen Kosten verbunden. Auf Basis unserer langjährigen Erfahrung entwickeln wir maßgeschneiderte Reinigungslösungen, die den Werterhalt Ihrer Formen nachhaltig unterstützen.



Garantiert überzeugend!

Die von Dr. Weigert hier vorgestellte Reinigungslösung wurden in enger Kooperation mit den führenden Herstellern von Schokoladenformen entwickelt.

Darüber hinaus wurden in unserem hauseigenen Labor Langzeittests durchgeführt, deren Ergebnisse in unser Reinigungskonzept für Schokoladenformen eingeflossen sind.

Diese Vorgehensweise erlaubt es uns, Ihnen folgende Punkte bei Einhaltung der Herstellerempfehlungen für die Schokoladenformen sowie unseres Reinigungskonzeptes sowie zu garantieren:

- Schonung der Formen für den Erhalt der Formqualität
- Werterhalt der Formen und damit Vermeidung hoher Investitionskosten

In nur 5 Schritten zu mehr Werterhalt der Formen:

- alkalisches Reinigungsmittel **neomoscan® FA 2** mit Materialschutz und guter Abspülbarkeit
- ausgezeichnetes Benetzungsvermögen des Klarspülers **neodisher® KN**
- Abspülen der Formen mit enthärtetem Wasser
- neutraler pH-Wert der Flüssigkeitsreste auf den Oberflächen
- Reduktion der Reinigungs-, Nachspül- und Trocknungstemperaturen, je nach Aufbereitungsverfahren

Das Reinigungskonzept und die Anwendung

Produktempfehlungen

Reinigungsvorgang:

Je nach Produktionsverfahren und Einsatzbereich fallen auf Schokoladenformen unterschiedliche Rückstände an. Diese bestehen überwiegend aus Kakao, Kakaobutter, Zucker und Fruchtbestandteilen. Für optimale Reinigungsergebnisse müssen sie schnell gelöst und sicher von der Reinigerlösung aufgenommen werden.

Alkalische Reiniger sollten dabei über ein hervorragendes Emulgier- und Dispergiervermögen verfügen, um Wiederanschmutzungen der Formen sowie Ablagerungen in der Spülmaschine zu verhindern. Gleichzeitig müssen sie sich leicht abspülen lassen. Der für diese Anwendung empfohlene Reiniger **neomoscan® FA 2** erfüllt diese Anforderungen und sorgt für fett- und rückstandsfreie, glänzende Formen bei gleichzeitig hoher Materialschonung.

Klarspülung und Trocknung:

Kunststoffteile lassen sich aufgrund ihrer Oberflächeneigenschaften nur schwer benetzen, wodurch die Trocknung erschwert wird. Der Einsatz geeigneter Klarspüler verbessert die Trocknung deutlich und ermöglicht gleichzeitig niedrigere Nachspül- und Trocknungstemperaturen. Das schont das Material und senkt den Energieverbrauch.

Mit dem empfohlenen Klarspüler **neodisher® KN** können die Temperaturen – je nach Aufbereitungsverfahren – auf bis zu 60 °C reduziert werden. Dank seines hervorragenden Benetzungsvermögens sorgt er für eine schnelle Trocknung.

Reinigungsmittel	neomoscan® FA 2 (2,0 – 4,0 ml/l)	
Klarspüler	neodisher® KN (0,2 – 0,5 ml/l)	
Wasserqualität	mindestens: enthärtetes Wasser am besten: vollentsalztes Wasser	
Reinigungs- (Tank-) Temperatur	60 °C*	*die Oberflächen- temperatur der Formen darf 60 °C nicht übersteigen
Nachspültemperatur	60 °C – 70 °C*	
Trocknungstemperatur	60 °C – 80 °C*	
neomoscan® FA 2	Fass (270 kg) 2201 13	
	Kanister (25 kg) 2201 26	
neodisher® KN	Fass (190 kg) 3216 13	
	Kanister (19 kg) 3216 26	



Unsere individuellen
Reinigungslösungen sorgen
für den **langfristigen
Werterhalt Ihrer
Formen.**

Unsere Kompetenz – Ihr Vorteil:

- besonders materialschonende Einstellung
 - frei von Aktivchlor
 - reduzierte Reinigungs- und Trocknungstemperatur
 - Reiniger mit besonders emulgierender und dispergierender Wirkung
 - optimale Reinigungsleistung
- ➔
- langfristiger Werterhalt der Formen und damit Vermeidung hoher Investitionskosten
 - keine Geruchsbelastung für das Personal, keine geruchsbildenden Rückstände auf den Lebensmitteln, kein AOX im Abwasser
 - höhere Materialschonung und Energieeinsparungen
 - Vermeidung von Wiederanschmutzungen auf den Formen, Vermeidung der Ablagerung bereits abgelöster Verschmutzungen in der Spülmaschine
 - fett- und rückstandsfrei glänzende Formen



DR. WEIGERT

SYSTEMATIC HYGIENE



In Sachen Hygiene immer vor Ort – in Europa und weltweit:

Chemische Fabrik
Dr. Weigert GmbH & Co. KG
DE • Hamburg
info@drweigert.de
www.drweigert.de

Dr. Weigert (Schweiz) AG
CH • Zug
info@drweigert.ch
www.drweigert.ch

Dr. Weigert Belgium N.V.
BE • Hechtel-Eksel
info@drweigert.be
www.drweigert.be

Dr. Weigert España
ES • Madrid
info.spain@drweigert.com
www.drweigert.es

Dr. Weigert France SAS
FR • Villepinte
info@drweigert.fr
www.drweigert.fr

Dr. Weigert
Handelsgesellschaft m.b.H.
AT • Vienna
info@drweigert.at
www.drweigert.at

Dr. Weigert Hungária Kft.
HU • Budapest
Info@drweigert.hu
www.drweigert.hu

Dr. Weigert Nederland BV
NL • Assen
info@drweigert.nl
www.drweigert.nl

Dr. Weigert Polska Sp. z o.o.
PL • Warsaw
office_pl@drweigert.com
www.drweigert.pl

Dr. Weigert Portuguesa Lda
PT • Lisbon
info.portugal@drweigert.com
www.drweigert.pt

Dr. Weigert UK Ltd
GB • London
enquiry@drweigert.com
www.drweigert.uk

Dr. Weigert USA
US • Chicago
info@drweigert.com
www.drweigert.com

Dr. Weigert Management System – Certified according to DIN EN ISO 9001/13485/14001

www.drweigert.com

